Nr. 6. Kraków, 15. marca 1909. Rok II.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10 hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 | Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Brak uczniów.

W każdej gałęzi rękodzieła, z małym tylko wyjątkiem niektórych, daje się odczuwać ogromny brak uczniów. Rok rocznie statystyka izb handlowych i rękodzielniczych wykazuje znaczne zmniejszenie się frekwencyi terminatorów. Wszystkie kraje średnioeuropejskie, a więc najwięcej z innych przemysłowych, skarżą się na brak terminatorów. Wszystkie stowarzyszenia i związki zwracają już na to uwagę, albowiem jeśli tak dalej pójdzie, to nastąpi zupełny brak uczniów. Szczególniej zaś na ten brak cierpi piekarstwo, albowiem uczniowie nie koniecznie garną się do tego zawodu. To też jest przyczyną, iż piekarze muszą szukać uczniów wśród ludu roboczego lub wiejskiego, i to też tłumaczy niski poziom oświaty u wielu uczniów. Uczeń ze wsi nie uważa piekarstwa za rzemiosło, bo powiada, że każda baba na wsi potrafi upiec chleb i bułki, choć nie była w terminie.

Z tego też powodu poczęto wszędzie chwytać się różnych środków, aby zapobiedz w przyszłości brakowi uczniów. Przedewszystkiem kłaść należy nacisk na wybór rzemiosła u tych uczniów, którzy w krótce mają opuścić szkołę. To jednak mało pomaga. Jest bowiem bardzo dużo takich rodziców, którzy jedynie dlatego nie chcą dać synów do rzemiosła, że pójdą raczej do dziennej pracy, bo przy niej więcej zarobią. W takich wypadkach nie zważa się nawet na przyszłość dziecka. Takim rodzicom należy wytłumaczyć, jakiego grzechu dopuszczają się względem powinności rodzicielskiej, — gdyż takie poglądy szkodzą nietylko dziecku, ale i im samym. Uciecha z zarobionego grosza prędko przemija, dziecko z czasem przychodzi do przekonania, iż tak musi wiecznie pracować, a nigdy niczem nie będzie tylko wyrobnikiem. A w rzemiośle kilka lat w nauce przebytych odpłaca się sowicie w późniejszem życiu, wyuczony terminator staje się cenionym członkiem społeczeństwa, i poszukiwanym współpracownikiem. A w tym wypadku, oczywiście gdy mu nie wydarto z serca miłości i wiary, może stać się podporą rodziców w ich starości, czego jako wyrobnik uczynić by nie mógł. Inaczej się też rzemieślnik żeni, inaczej dzieci swoje wychowuje.

Dalej należy w ostatnich latach przed opuszczeniem szkoły wpajać w uczniów zamiłowanie do rzemiosła, przekonać ich o jego korzyści i dobrodziejstwie, iż u rzemieślnika jest złota ręka, jak powiada ruskie przysłowie.

Również i wszystkie stowarzyszenia, izby rękodzielnicze, związki i t. p. powinny przyłożyć rękę do tego, by przyszłości mieć potrzebną latorośl dla rzemiosła. Ku temu bardzo przyczyniły by się biura pracy dla terminatorów. Jak takie biura mogą korzystnie działać, niech mówią cyfry: oto w Berlinie od r. 1883 do 1906 zgłosiło się do biura pośrednictwa pracy, 118.612 uczniów, z tych 78735 umieszczono w rzemiośle. W roku 1907 zgłosiło się 8577 uczniów, z tych umieszczono 5322 uczniów w rzemiośle. Jaka to poważna siła młodzieży wstępuje tam do rzemiosła. A u nas z powodu braku pośrednika częstokroć uczeń albo wybiera rzemiosło, do którego nie ma powołania, albo wprost idzie na zarobek.

Z powyższych cyfr widzimy, jakie dobrodziejstwa mogą oddać rzemiosłu takie biura pośrednictwa pracy.

Znaczenie takiego biura musimy jeszcze z innej strony podnieść, gdyż znaczenie to zrozumiały dobrze sejmy czeskie, morawskie, austryackie i inne. Oto w tych krajach znajdują się w każdym mieście, miasteczku i większej wsi tak zwane „Verpflegsstationen“, gdzie podróżujący czeladnik lub terminator otrzymuje bezpłatny nocleg i posiłek. Ale te domy noclegowe krajowe są równocześnie biurem pośrednictwa pracy, każdy może tam bezpłatnie otrzymać termin lub robotę. U nas założono wprawdzie powiatowe i miejskie biura pracy, ale tam zgłaszają się przeważnie robotnicy rolni, lasowi lub folwarczni.

Wskazanem by zatem było, by każde stowarzyszenie zakładało takie biura pośrednictwa pracy, a z pewnością wkrótce już okaże się pomyślny skutek.

Na ostatku musimy słów parę rzucić pod adresem rodziców. Wywiązała się u niektórych, a często i u majstrów, mania kształcenia dzieci. Więc posyła się synów do szkół, łoży się na nich często do 30 roku ich życia i dalej nawet, a wkońcu taki uczony „pan“ zostaje bezpłatnym praktykantem przy jakimś urzędzie. I klepie biedę, żyje od pierwszego do pierwszego. A ile to razy tak się trafi, że syn szkół nie skończy, zostaje gryzipiórkiem za parę guldenów, bo do terminu za późno, a do urzędu za wysoko. A gdyby ci synowie wyuczyli się rzemiosła, mieliby byt znośny, a przedewszystkiem spokojne życie.

Gdy rodzice będą rzemiosło uważali za podstawę bytu dla swych dzieci, z pewnością doczekają się z nich pociechy.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

(Ciąg dalszy.)

Do bardzo rozpowszechnionych środków pomocniczych w piekarstwie używanych, należą różne przetwory słodowe, o czem już niejednokrotnie pisaliśmy, a które w stanie płynnym lub jako mączka wchodzą do handlu.

Przedtem był słód używanym wyłącznie tylko w browarnictwie. Ponieważ ale w najnowszych czasach pewne przetwory słodowe poczęto używać też w piekarstwie, przeto zajmującem będzie podać coś

o nich do wiadomości. Słód wyrabianym bywa głównie z jęczmienia, w niektórych atoli krajach wyrabiają go z kukurydzy, pszenicy i ryżu. Najodpowiedniejsze ziarno do przetworu słodowego posiada jęczmień węgierski, z którego też wyrabianym bywa znany ekstrakt słodowy, diamalt. Jak mąka z węgierskiego zboża dzierży pierwszeństwo przed innemi, tak i słód z jęczmienia węgierskiego jest najlepszym. Jęczmień się zwilża, potem rozsypuje się go w cienkich warstwach na ogrzanej posadzce cementowej, kamiennej lub glinianej. Jęczmień poczyna kiełkować, wtedy się go przegarnia w pewnych odstępach czasu, a gdy kiełkowanie doszło już do pewnego stopnia, czyści się go w młynkach, kiełki i łuska odpadają i słód jest gotowy. Wygląda to bardzo pojedynczo w rzeczywistości, ale fabrykacya taka przechodzi różne ważne chemiczne i fizyczne procesy, które wymagają nadzwyczajnej pracy i wielkiej znajomości rzeczy. Jeśli się bowiem nie zwilży należycie ziarna, nie odpadnie łuska, za wiele zwilżenia szkodzi również. Nie rozsypie lub nie przegarnie się należycie ziarna, to ono pleśnieje i jego wartość spada. Nie pozwoli się dość długo kiełkować, to nie wytworzą się potrzebne chemiczne pierwiastki, jeśli zaś za długo, to tu wytwarza się osad, wytwarzający zawiele ekstraktu. Czyści się za mało, nie wytworzy się słód, czyści się za wiele, szkodzi to diastazie, itp. Co to jest diastaza? Jest to okaz natury, mieszczący się w każdem żyjącem i odżywiającem się stworzeniu i w roślinach. Diastaza przy roślinach ciągnie pokarm i siłę rośnięcia z ziemi, powietrza, wody. Ta siła ukrywa się później w listkach, w pniu, w korzeniu i w nasieniu i tworzy dla rośliny komorę zapasową; daleko byśmy doszli, gdybyśmy chcieli u każdej pojedynczej rośliny działalność diastazy przedstawić. Ograniczymy się tylko na tych roślinach, które służą człowiekowi jako pokarm, a więc zboże i ziemiaki. W ludzkim organiźmie mieści się siła w szpiku i w mięśniach. Tutaj przetwarza diastaza swoje przemiany mieszczącej się w spożytych pokarmach siły w skupione materye cukrowe. Gdy ziarno poczyna kiełkować, (to samo da się o ziemiakach powiedzieć) to znajduje ono potrzebne przy kiełkowaniu pożywienie nie w ziemi, ale ucieka się do swej komory zapasowej. Zużyta stamtąd siła daje pożywienie, musi przejść jednak przedtem pewne przemiany, a te stwarza znowu siła natury, diastaza. W ten sposób zaopatrzoną jest wskutek diastazy siła do kiełkowania potrzebna i pierwsze potrzeby przy rozwijaniu się rośliny są zapewnione. A gdy się później rozwinęły korzonki i roślina przebiła powierzchnię ziemi, to jej organizm czerpie już pożywienie z ziemi, powietrza i wody. Ziarno jest wtedy zwyczajnie próżne i wiele roślin zrzuca z siebie wierzchnią powłokę ziarna. Diastaza w ziarnie jest pierwiastkiem o zawartości białka i zasila się w czasie kiełkowania znajdującem się w ziarnie białkiem. W pewnem stadium kiełkowania osiąga diastaza swoją najwyższą siłę. Przy sporządzaniu diamaltowego słodu do celów piekarskich jest więc bardzo ważnem, by proces kiełkowania właśnie w tem stadyum przerwać. To uskutecznia się w ten sposób, iż kiełkującemu ziarnu przez odpowiednie zastosowanie odbiera się wodę. W ten sposób znajduje się diastaza w najwyższej ilości w słodzie. Ten wysoce diastazyjny słód przerabia się następnie dalej. Ale o tem pomówimy w następnym numerze.

(C. d. n.)

Sprawy bieżące.

Ze szkoły piekarskiej. Pierwsza konferencya szkolna w obecności grona nauczycielskiego i Wydziału szkolnego odbyła się dnia 2. marca b. r. Na ogół szkoła nie pozostawia nic do życzenia. Frekwencya uczniów jest silna; natomiast żalono się, że nie wszyscy uczniowie regularnie do szkoły chodzą, a znaleźli się nawet dwaj majstrowie, którzy wcale uczniów do szkoły nie posyłają. Po raz ostatni ostrzegamy, gdyż będzie to miało zgubne skutki tak dla tych opieszałych majstrów, jak i dla niechętnych uczniów. Żalono się również, iż wielu uczniów przychodzi do szkoły w nieczystym stanie. Zwracamy uwagę, iż do szkoły powinno się tak chodzić jak do kościoła, bo szkoła to dom Boży. W przyszłości nie omieszkamy piętnować wszelkie braki, z winy majstrów lub uczniów powstałe.

Pisząc o szkole, nie możemy z żalem pominąć faktu, iż krakowska Izba handlowo-przemysłowa *od mówiła subwencyi* na zawodową szkołę piekarską, motywując odmowę brakiem funduszów. Sądzimy, iż krakowska Izba rozporządza chyba znacznymi funduszami, by nie miała się znaleść pewna kwota, i na taki cel, jak poparcie jedynej polskiej szkoły piekarskiej — dlatego odmowa tem dziwniejsza się wydaje. Może jednak w przyszłym roku znajdą się potrzebne fundusze!

Z Krakowskiej Izby rękodzielniczej. Onegdaj odbyło się posiedzenie ścisłego komitetu budowy domu rękodzielniczego pod przewodnictwem prezesa p. Kosobuckiego. — Komitet, trzymając się uchwały ogólnego komitetu, ułożył projekt szkiców do planów budowy — wyszczególniając cele, na które lokali potrzebuje i jakich to lokali. Przedewszystkiem znajdować się ma lokal dla Izby rękodzielniczej z potrzebnemi biurami, duża sala na zebrania rękodzielnicze (a może służyć i na inne cele w mieście) — sala na posiedzenia wydziału Izby, sala cechowa, kancelarya instruktora przemysłowego, kancelarya syndyka Izby, lokal dla Kasy chorych majsterskiej, lokal dla banku rękodzielniczego, duży lokal parterowy na bazar dla sprzedaży wyrobów i narzędzi rękodzielniczych, sala na czytelnię dla członków Izby, lokal klubowy, lokal na redakcyę pism zawodowych, lokal „Wzajemnej Pomocy" rękodzielników i przemysłowców, lokal dla stowarzyszeń czeladzi rękodzielniczej, sala na czytelnię dla terminatorów, lokal na przytułek dla starców majstrów rękodziel. Projekt ten przedłożono magistratowi do rozpatrzenia, celem obliczenia rozmiarów wydzielić się mającej parceli pod tę budowę. Pierwsze szkice budowy wykona p. architekt Zawiejski.

Szkoła przemysłowa w Krakowie. W prezydyum magistratu m. Krakowa odbyło się podpisanie kontraktu darowizny przez gminę gruntów pod budowę państwowej szkoły przemysłowej. Kontrakt podpisali: imieniem skarbu państwa p. delegat Tedorowicz, imieniem gminy: prezydent miasta Dr. Leo, oraz radni: Dr. Bobilewicz i Dr. Guńkiewicz, jako notaryusz interweniował p. Klemensiewicz, ze strony magistratu obecny był urzędnik Dr. Wydro. Darowizna nastąpiła na podstawie uchwały Rady miasta. Ofiarowane grunta znajdują się przy ulicy Żabiej i obejmują przestrzeń 1 hektar 42 ary 71 m² = 3968 sążni kwadratowych. Wartość sążnia gruntu w tej stronie przyjąć można za kwotę 100 koron, zatem ogólna wartość przedstawia poważną sumę blisko 400.000 koron. Sprawa budowy tak potrzebnego dla szkoły przemysłowej gmachu ciągnie się od długiego czasu; spodziewać się można, że obecnie, otrzymawszy grunt pod budowę, rząd przystąpi jak najrychlej do rozpoczęcia robót. Przedewszystkiem idzie o ostateczne zatwierdzenie oferty na budowę i przedłożenie jej ministerstwu przez Radę szkolną krajową. Niewątpliwie Rada szkolna w interesie szkoły załatwi sprawę jaknajrychlej.

W sprawie rządowego projektu ubezpieczenia ogólnego donosimy, iż na ankiecie we Lwowie w dniu 10 stycznia i na wiecach w Przemyślu dnia 14 lutego i w Tarnopolu dnia 28 lutego uchwalono następujące rezolucye:

1) Ubezpieczenie dla majstrów musi być przymusowe. Należy ich ubezpieczyć na wypadek niezdolności do pracy i na starość.

2) Wkładki na ubezpieczenie muszą być ściągane w drodze dodatku do podatku zarobkowego.

3) Podstawą przymusu ubezpieczenia ma być przynależność do czwartej klasy podatku zarobkowego, bez względu na stan majątkowy majstra.

4) Majstrów, którym z powodu polepszenia się stosunków materyalnych nie podlegają już przymusowi ubezpieczenia, mają być spłacone wkładki zwrócone.

5) Majstrów, którzy sami podlegają przymusowi ubezpieczenia, należy zwolnić od płacenia ¼ wkładek za robotników.

6) Zakłady ubezpieczenia nie powinny być scentralizowane, lecz utworzone na każdy kraj koronny z osobna.

7) Granicą wieku dla uzyskania renty na starość ma być rok 55 życia.

8) Wdowy i sieroty powinny być za osobną opłatą ubezpieczone na rentę.

9) Kasy chorych przy stowarzyszeniach przemysłowych muszą być zatrzymane jak dotychczas.

Ze względu na to, że akcya całego stanu rękodzielniczego w kraju musi być w tym kierunku jednolitą, upraszamy o łaskawe powiadomienie nas o wszelkich krokach, jakieby w tej sprawie gdziekolwiek w kraju przedsięwzięte zostały.

Na odbytem onegdaj walnem zgromadzeniu krakowskiej Izby handlowo-przemysłowej przewodniczący podał do wiadomości Izby, że namiestnictwo nie zgodziło się na wniosek Izby i magistratu, w sprawie kompetencyi urzędowej komisyi egzaminacyjnej w Krakowie. Kwestya ta ma specyalne znaczenie dla Krakowa, gdzie część majstrów rękodzieła rzeźniczego, piekarskiego i stolarskiego nie jest dotąd dopuszczoną do organizacyi przemysłowej. Wskutek uchwały komisyi połączonych sekcyi podjęła Izba swój pierwotny wniosek i wystosowała przedstawienie w tym duchu do namiestnictwa.

Przegląd mączny.

Zupełnie odmiennie przedstawiały się stosunki handlowe w przedostatnim tygodniu. Nastąpiła era silnych mrozów i śniegów. Na targach *zagranicznych* silna tendencya się wzmogła. *W Ameryce* zwyciężają haussyści, *w Argentynie* zachowują wskutek nieodpowiedniej pogody i zawiedzionych oczekiwań, wielką rezerwę. *Australia* wysyła większe ilości zboża a ze strony *Indii* oczekują również wzmożenia się ruchu wywozowego. *W Anglii* utrzymuje się cena co do towarów okrętowych, natomiast cena zboża na targach młynarskich wskutek mniejszego zapotrzebowania, nieco spadła. *W Berlinie* utrzymuje się wysoki stan ceny pszenicy. Zapasy pszenicy wciąż się zmniejszają, stan zasiewów budzi obawy, popyt dość silny, Tendencya silna. Usposobienie co do żyta: spokojne. Na targach *austryo-węgierskich* t. j. na efektywnych i terminowych (w Budapeszcie) tendencya bardzo silna, ceny zboża i mąki idą konsekwentnie w górę, jakkolwiek konsumcya mąki wykazuje te same ujemne strony co dotychczas. Przyczyny są: sprawozdanie węg. ministerstwa rolnictwa o *niezadowalającym* stanie zasiewów na Węgrzech i konflikt ze Serbią. Wielkich zapasów pszenicy nigdzie nie ma i jest zatem bardzo możliwem że stoimy *w przededniu haussy o ogromnych rozmiarach. W Budapeszcie* płacono za pszenicę efektywną 13·90 do 14·10. Interes co do żyta spokojny a wyższe ceny powstały tylko wskutek notowań giełdy terminowej.

Na giełdzie *terminowej* w chwili pisania niniejszego sprawozdania notowano **pszenicę** na *kwiecień* 13·35, na *maj* 13·20, na *październik* 11·43, **żyto** na kwiecień 10·58, na październik 9·70, oferty i chęć kupna: mierne, usposobienie: silne. Nie wątpimy że ceny pójdą dalej w górę, jakkolwiek stosunkom węgierskim nie bardzo dowierzać należy.

My *w Galicyi* żyjemy również pod znakiem haussy. Pszenicę płacą przeciętnie 12·10 stacya, loco popyt: wielki, brak zapasów, tendencya silna. Żyto 6·15, popyt: słaby, oferty: mierne, tendencya przyjemna. *Mąka pszenna* we Lwowie Nro 0 39, Nro 1 38, Nro 2 36·50, Nro 3 35·50, Nro 4 34·50, Nro 5 33·50, Nro 6 30·50, Nr. 7 22·75, Nro 8 17. 50 żytnia Nro 1 K. 30·50. Gatunki 0—1 bardzo poszukiwane, tak samo 7—8, popyt na 2—6 zawsze jeszcze słaby. Zapasy: dość znaczne, chęć kupna: lepsza, tendencya: silna. Spodziewają się dalszych podwyżeń. Wogóle sytuacya bardzo niepewna.

Orzeczenia sądów przemysłowych.

III.

A) (Orzeczenie sądu wiedeńskiego). Jeśli dojdzie do wiadomości pracownika jeszcze w czasie jego pracy, że znajdująca się u pracodawcy jego książka robotnicza zaginęła, a nie poczyni wcześnie żadnych kroków, aby mu duplikat wydanym został, traci prawo do odszkodowania za nie czasowe wydanie mu książki. Skarga została odrzuconą.

Powody: Po przesłuchaniu obu stron było skarżącemu wiadomem około Bożego Narodzenia, iż jego książka robotnicza zaginęła, a mimo to pracował do 22. stycznia następnego roku. Rzeczą skarżącego było postarać się u odnośnej władzy o wydanie mu duplikatu. Gdy jednak tego zaniedbał i przez

rok nic nie uczynił, aby książkę odzyskać, to ponosi sam winę ewentualnej własnej szkody. Powody skargi oddalono zatem jako nieuzasadnione.

b) Wyrażenie się robotnika „nasz pan jest chytry, co buduje, wszystko przepisuje na żonę“, stanowi obrazę czci właściciela przemysłu. (Orzeczenie sądu przemysł. w Cieplicach).

Powody: Robotnik powinien wykonywać tylko polecone mu roboty, a nie krytykować dalszej działalności pracodawcy. Powyższe wyrażenie narazić może pracodawcę na konflikt, stanowi też temsamem obrazę jego czci i może w małym stopniu zachwiać jego kredyt. Równocześnie oddala się oskarżonego z jego żądaniem co do 14 dniowego wynagrodzenia za natychmiastowe wydalenie. Nie przychyla się też sąd do wywodów oskarżonego, jakoby mi nął termin, upoważniający do skargi, albowiem skarżący wniósł skargę w dniu, w którym o popełnionym przez oskarżonego czynie się dowiedział.

c) (Orzeczenie sądu przemysł. w Libercu). Jeżeli pracodawca kwestyonuje przy umowie natychmiastowe wypowiedzenie i wyrazi się „to jest obojętnem, a spodziewam się że do tego nie przyjdzie“ a gdy robotnik natychmiast wstąpi do pracy, to robotnik nie może porzucać natychmiast pracę, gdyż w słowach „to jest obojętnem“ nie ma powiedzianem, by miano z prawa natychmiastowego wypowiedzenia korzystać, ale wyrażenie to tłumaczyć należy w ten sposób, iż przez nie dano możność do przedłużenia żądań i wyznaczenia czasu do wypowiedzenia. (C. d. nast.)

Wiadomości lekarskie

potrzebne piekarzowi.

Krwawienie z nosa. Krwawienie z nosa pochodzi od rozerwania naczynia krwionośnego błony śluzowej nosa. Przyczyną jest najczęściej uderzenie się, skaleczenie dłubaniem palcem, spadnięcie i t. p. Ale równie często krwawienia takie powstają wskutek uderzeń do głowy, po pracy, u suchotników, u chorych na serce, u osób mających wole.

Ponadto niektóre choroby usposobiają do krwotoków. I blednica, tyfus, zimnica, czas rozwoju płciowego (zwłaszcza u dziewcząt).

Małe krwawienie z nosa nie ma znaczenia żadnego, większe jest niebezpiecznem z powodu następstw, z utraty krwi wynikających; należy je przeto tamować śpiesznie, a nawet zawezwać lekarza, jeżeli domowe środki nie wystarczają. Często powtarzające się krwotoki nosowe wzbudzają podejrzenie jakiejś poważniejszej choroby. Wciąganie zimnej wody lub octu nie wpływa w całe na zatamowanie się krwawienia; lekkie krwotoki ustają same przez się przy spokoju i przechyleniu głowy w tył (a nie ku przodowi jak zwykle się robi przy krwawieniu). Obok tego krwawiące miejsce można watą zatamować, włączając ją w nozdrza, dalej przestrzykiwać wodą lodową lub gorącą lub sokiem cytrynowym, lub też odwarem ze skrzypu.

Astma. Napady wielkiej duszności, występujące dosyć często, nazywamy *astmą albo dusznością.* Właściwą przyczyną astmy jest prawdopodobnie kurcz mięśni oddechowych wskutek chorobowego wpływu nerwów, często jednak bywa dziedziczną lub powstaje po przebyciu chorób płuc. Napady najczęściej zdarzają się na wiosnę i w jesieni, przy zmianach pogody i przeziębieniach. Przed właściwym napadem uskarżają się chorzy na uczucie niedomagania, duszności i strachu. Sam napad powstaje nagle, najczęściej w nocy i tak silnie, iż chorym zdaje się że uduszą się. Chorzy tacy powinni wystrzegać się zaziębienia, szczególniej na wiosnę i w jesieni. Pomaga im bardzo systematyczna kuracya zgęszczonem powietrzem, lecz, niestety, nie wszędzie istnieją potrzebne do tego urządzenia i przyrządy.

Pojedynczy napad można przerwać lub osłabić wdechaniem chloroformu, nalanego na chusteczkę lub watę; istnieją także pewne leki narkotyczne, w postaci papierosów urządzone, które astmatycy palą, nieraz z dobrym skutkiem. W cięższych wypadkach doskonale działają silne środki nasenne, lecz dopiero po wyczerpaniu innych lżejszych środków wolno ich używać i to wedle przepisu lekarza. Istnieje jeszcze t. zw. *astma sercowa* a przyczyna jej tkwi w unerwieniu lub osłabieniu mięśni sercowych. Przebieg jej jest znacznie gorszym, częściej i prędzej wywołuje śmierć. Chorzy na nią powinni unikać wszelkich wzruszeń i zmęczenia, szczególniej zaś gniewu. Dbać powinni o regularne wypróżnienia, mało o napad. Prócz powyżej wspomnianych środków, można podczas napadu stosować środki odciągające jak gorczycznik na piersi i plecy.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Poseł Battaglia ustanowiony został zastępcą wszystkich trzech galic. izb handlowych celem strzeżenia interesów tychże wobec centralnych władz wiedeńskich.

Kredyt dla rękodzielników. Z Wiednia donoszą: Zamierzonem jest utworzenie w najbliższym czasie organizacyi spółek dla kredytu rękodzielników i utworzenie centralnego biura dla sprzedaży i nabywania materyałów surowych. Ta organizacya ma rozciągać się na całe państwo. Wszystkie spółki mogą przystąpić do niej z pewnym udziałem. Ma to być instytucya na wielką skalę. Spółki zarobkowe wiedeńskie mają przystąpić do niej z kapitałem 40 — 50 milionów koron.

W sprawie wiecu piekarzy. Wiadomość o bliskiem zwołaniu wiecu piekarskiego wywołała w całym kraju żywe zainteresowanie. Jeden z naszych prenumeratorów pisze do nas w tej sprawie co następuje: „Z inicyatywy Szan. Redakcyi podniesiona myśl zwołania „wiecu piekarskiego“ znajduje chwalebne uznanie i cel. Jednakowoż proponuję z mej strony, czyby nie było pożądanem zwołać wiec gdzieś w środku kraju np. Rzeszów, Jarosław, Przemyśl — bo Kraków jest dla niektórych za daleko do podróży i czasu straty. Proszę zatem się zastanowić i moją propozycyą dysponować. Również proszę obszerny materyał przygotować do mającego się odbyć wiecu, by postulaty były należycie fachowo i gruntownie opracowane, w przyszłości dałoby się na tem polu dużo polepszyć“.

W sprawie tej z naszej strony nadmieniamy, iż krakowski cech czyni przygotowania do tego wiecu, by wypadł jak najokazalej. Z powodu, iż nie ze wszystkimi cechami przyszło dotychczas do porozumienia, nie możemy jeszcze w tym numerze podać szczegóły wiecu.

Długi wiek. W Budziejowicach zmarł majster piekarski Maciej Hugler w wieku 100 lat. Był w tem mieście najstarszym człowiekiem i trzymał się krzepko do ostatnich dni życia.

Zasądzenie piekarza. Sąd w Nowej Soli nad Odrą zasądził tamtejszego piekarza na 60 koron grzywny za to, iż tenże używał do wyrobu chleba tartej mąki ze starych bułek. Sąd uznał to jako fałszowanie środków spożywczych.

Co wolno w sklepie spożywczym sprzedawać? Oprócz wyrobów z ciasta (pieczywo białe i czarne) wolno sprzedawać: drzewo rąbane, smolaki, jaja, polne i ogrodowe jarzyny jak: ziemiaki, ogórki, cebula, czosnek, kapusta w głowach i kiszona, rzepa, pomidory, jarzyna wszelkiego rodzaju, papryka, mak, kmin, majeranek, pokarm dla drobiu i ptaków dalej bób, soczewicę, fasolę, groch, mąkę, krupy wszelkiego rodzaju i kasze, wyroby z mleka (masło, ser, śmietana), owoce wszelkiego gatunku tak surowe jak i suszone włącznie z powidłami, owoce południowe, siano, słoma, sieczka, sól kuchenna, ocet, smarowidło do butów, piasek, opiłki, trociny, słomianki, miotły, olej lniany i rzepakowy, nasiona zbóż jarzyn i kwiatów itp.

Kto pierwszy piekł pączki? Pytanie to jest nierozstrzygnięte, gdyż różne podania o tem różnie głoszą; jedni przypisują wynalazek tego przysmaku Berlinowi, drudzy Wiedniowi. Najprawdopodobniej atoli pączek ujrzał po raz pierwszy światło dzienne we Wiedniu. Oto w rocznikach starych tego miasta czytamy, iż w roku 1690 niejaka Cecylia Kraft, piekarka bułek a właścicie „bucht“, mająca swój kramik na „Pfeilertor“, rozpoczęła piec „bułeczki pulchne, białe, słodkie a miękkie i różne inne rzeczy na smalcu“, które w lot znalazły licznych odbiorców. Wiedeńczycy nazwali to pieczywo „kulami Cecylii“. Szczególniej w karnawale sklep Krapfowej był w oblężeniu. Później ulepszyła Krapfowa swoje pieczywka w ten sposób, iż dodawała do środka konfitury owocowe. Pierwszy taki wyrób znalazł się na stole na balu u hrabiny Bathyany, urządzonym przez nią na cześć księcia Eugeniusza. Powoli sława pączków rosła i za granicą, a nieszczęśliwa królowa francuska Marya Antonina tak w nich zasmakowała, iż sprowadziła do Wersalu specyalnego piekarza. Jaki był koniec wynalazczyni pączków, które od niej otrzymały później nazwę „krapfi“, roczniki nie zapisują. Wiadomo tylko, iż Karol VI. kazał „dla rozszerzenia ulicy“ zburzyć Pfeilertor a dzieci Krapfowej przeniosły się do Schottenhofu. Dziś pączek jest w czasie karnawału ulubionym przysmakiem wszystkich cywilizowanych narodowości.

Interesujące zeznania fabrykantów margaryny. „Związek niemieckich fabrykantów dla ochrony wspólnych interesów“ w Kolonii, w wydawanym przez siebie organie, który ma za zadanie popieranie interesów tego przemysłu, rozwinął ponownie żywą agitacyę, mającą na celu uznanie przez władze sanitarne kwasu benzoesowego, jako środka konserwującego margarynę. Organ „Związku niemieckich fabrykantów margaryny“ porusza tę sprawę w jednym z ostatnich numerów; pisze tam jak następuje:

„Chcąc odpowiedzieć na pytanie: czy dodatek kwasu benzoesowego do margaryny z pominięciem deklaracyi jest wykroczeniem przeciw §§ 10 i 11 ustawy o środkach spożywczych, należałoby pytanie to zmienić w ten sposób, czy środki konserwujące dla zachowania margaryny w stanie normalnym są dozwolone, czy nie? Na to pytanie musimy stanowczo odpowiedzieć potwierdzająco. Margaryna jest towarem, który dłuższy czas na składzie musi być przetrzymywany, a dla tej kategoryi towarów środek konserwucyjny dla zachowania ich normalnych własności jest niezbędny, co wynika nie tylko z punktu widzenia handlowego, ale leży także i w interesie konsumentów, przeto obecność środka konserwującego nie potrzebuje być deklarowaną. Możemy się też powołać na zdanie pewnej powagi naukowej, która orzekła, że: „Wobec dzisiejszego stanu nauki technicznej niemożliwem jest wytworzyć margarynę którąby można dłuższy czas przechować w dobrym stanie bez dodatków środków konserwujących“. A więc dodatek kwasu benzoesowego jako środka konserwującego jest dla margaryny koniecznością. Ilość dodawanej do margaryny soli benzoesowej wynosił około 0·1%, a w tem kwasu benzoesowego około 0·084%. Ta mała ilość nie wpływa ani na powiększenie wagi margaryny, ani na pogorszenie towaru w myśl § 10 ustawy o środkach spożywczych, gdyż nie jest szkodliwy dla zdrowia, a również, że dodatek ten do margaryny bez deklaracyi nie wykracza przeciw § 10 i 11 ustawy o środkach spożywczych“.

Tyle fachowe pismo niemieckich margaryniarzy w obronie dodatku kwasu benzoesowego do margaryny.

Dotąd rozpowszechnione było mniemanie, zwłaszcza w klasie średnio-zamożnej i uboższej ludności, że margarynowe masło kunerol (który także nie jest niczem innem, jak margaryną), że te surogaty masła nie są szkodliwe dla zdrowia i że można nimi w zupełności zastąpić masło naturalne. Dzięki reklamie, dobremu oczyszczeniu tłuszczów, a także i cokolwiek niższej cenie tych surogatów, konsumcya tego artykułu przybiera coraz szersze rozmiary, tak że nawet w wielu zamożnych domach kunerol i masło margarynowe stały się niezbędnym artykułem w gospodarstwie domowem.

Do fabrykacyi kunerolu, masła margarynowego i t. p. surogatów używany jest łój zwierzęcy i oleje; jakkolwiek jeden i drugi nie mają własności trujących, to jednak są trudno strawne i już przez to samo surogaty te nie mogą masła zastąpić ze względów zdrowotnych. No a cóż dopiero powiedzieć o tym niezbędnym dodatku kwasu benzoesowego. Nie jestem lekarzem, więc nie mogę osądzić, czy dodatek tego kwasu w rzekomej ilości 0·1% jest istotnie tak niewinnym, jak go panowie margaryniarze usiłują przedstawić. Ale gdyby nawet tak było, to jaką można mieć pewność, że w margarynie lub kunerolu znajduje się tylko wyżej wymieniona ilość kwasu benzoesowego, a nie 3, a może 10 razy większa? Faktem jest, że od czasu zaprowadzenia surogatów masła choroby żołądka i kiszek przybrały niebywałe przedtem rozmiary, tak że dziś prawie co drugi człowiek chory jest na katar kiszek lub żołądka.

Sprawa ta jest bardzo ważną, a władze sanitarne powinny nad sprzedażą surogatów sztucznego masła rozciągnąć jak najsurowszą kontrolę, gdyż od niej zależy zdrowie, a może i życie tysięcy ludzi, zwłaszcza mieszkańców miast!

Terminy reklamacyi kolejowych. Terminy do wnoszenia reklamacyi w sprawach kolejowych są następujące:

1. Reklamacye o wynagrodzenie z powodu takiego uszkodzenia towarów, które nie da się dostrzedz powierzchownie, a stwierdzone być może dopiero w domu odbiorcy po odebraniu przesyłki, należy wnieść najpóźniej w przeciągu względnie przed upływem 7 dni pisemnie do odnośnej stacyi o skonstatowanie faktu, a raczej o zrobienie tak zwanego domowego opisu czynu.

2. Roszczenie z powodu spóźnienia względnie przekroczenia czasokresu dostawy bez względu na okoliczność, czy dostawa była zabezpieczona wyższą sumą, lub nie, należy wnieść pisemnie w ciągu dni 14, licząc od dnia odebrania przesyłki, do odnośnej c. k. Dyrekcyi kolei.

3. Reklamacye zaś dotyczące za wiele pobranych należytości przewozowych lub mylnego obliczenia tychże, muszą być wniesione do c. k. Dyrekcyi kolei państwowych przed upływem roku, licząc od dnia wykupna przesyłki.

NADESŁANE

„**CZATY**" nader zajmujący dwutygodnik satyryczno-polityczny, biorący wszystkich pokrzywdzonych w obronę, nielitościwie smagający wszelką kołtuneryę i nadużycia, wychodzi rok II. w Żywcu.

Przedpłata wynosi 6 koron rocznie.

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej". Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadeśle 60 hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.

Ustawa przemysłowa, nader potrzebna dla każdego przemysłowca, jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 3 korony za egzemplarz.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.

Nr. 6. **Kraków, 15. marca 1909.** **Rok II.**



„GAZETA PIEKARSKA" wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 3 dolary rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Brak uczniów.

W każdej gałęzi rękodzieła, z małym tylko wyjątkiem niektórych, daje się odczuwać ogromny brak uczniów. Rok rocznie statystyka izb handlowych i rękodzielniczych wykazuje znaczne zmniejszenie się frekwencyi terminatorów. Wszystkie kraje środnio-europejskie, a więc najwięcej z innych przemysłowych, skarżą się na brak terminatorów. Wszystkie stowarzyszenia i związki zwracają już na to uwagę, albowiem jeśli tak dalej pójdzie, to nastąpi zupełny brak uczniów. Szczególniej zaś na ten brak cierpi piekarstwo, albowiem uczniowie nie koniecznie garną się do tego zawodu. To też jest przyczyną, iż piekarze muszą szukać uczniów wśród ludu roboczego lub wiejskiego, i to też tłumaczy niski poziom oświaty u wielu uczniów. Uczeń ze wsi nie uważa piekarstwa za rzemiosło, bo powiada, że każda baba na wsi potrafi upiec chleb i bułki, choć nie była w terminie.

Z tego też powodu poczęto wszędzie chwytać się różnych środków, aby zapobiedz w przyszłości brakowi uczniów. Przedewszystkiem kłaść należy nacisk na wybór rzemiosła u tych uczniów, którzy w krótce mają opuścić szkołę. To jednak mało pomaga. Jest bowiem bardzo dużo takich rodziców, którzy jedynie dlatego nie chcą dać synów do rzemiosła, że pójdą raczej do dziennej pracy, bo przy niej więcej zarobią. W takich wypadkach nie zważa się nawet na przyszłość dziecka. Takim rodzicom należy wytłumaczyć, jakiego grzechu dopuszczają się względem powinności rodzicielskiej, — gdyż takie poglądy szkodzą nietylko dziecku, ale i im samym. Uciecha z zarobionego grosza prędko przemija, dziecko z czasem przychodzi do przekonania, iż tak musi wiecznie pracować, a nigdy niczem nie będzie tylko wyrobnikiem. A w rzemiośle kilka lat w nauce przebytych odpłaca się sowicie w późniejszem życiu, wyuczony terminator staje się cenionym członkiem społeczeństwa, i poszukiwanym współpracownikiem. A w tym wypadku, oczywiście gdy mu nie wydarto z serca miłości i wiary, może stać się podporą rodziców w ich starości, czego jako wyrobnik uczynić by nie mógł. Inaczej się też rzemieślnik żeni, inaczej dzieci swoje wychowuje.

Dalej należy w ostatnich latach przed opuszczeniem szkoły wpajać w uczniów zamiłowanie do rzemiosła, przekonać ich o jego korzyści i dobrodziejstwie, iż u rzemieślnika jest złota ręka, jak powiada ruskie przysłowie.

Również i wszystkie stowarzyszenia, izby rękodzielnicze, związki i t. p. powinny przyłożyć rękę do tego, by przyszłości mieć potrzebną latorośl dla rzemiosła. Ku temu bardzo przyczyniły by się biura pracy dla terminatorów. Jak takie biura mogą korzystnie działać, niech mówią cyfry: oto w Berlinie od r. 1883 do 1906 zgłosiło się do biura pośrednictwa pracy, 118.612 uczniów, z tych 78735 umieszczono w rzemiośle. W roku 1907 zgłosiło się 8577 uczniów, z tych umieszczono 5322 uczniów w rzemiośle. Jaka to poważna siła młodzieży wstępuje tam do rzemiosła. A u nas z powodu braku pośrednika częstokroć uczeń albo wybiera rzemiosło, do którego nie ma powołania, albo wprost idzie na zarobek.

Z powyższych cyfr widzimy, jakie dobrodziejstwa mogą oddać rzemiosłu takie biura pośrednictwa pracy.

Znaczenie takiego biura musimy jeszcze z innej strony podnieść, gdyż znaczenie to zrozumiały dobrze sejmy czeskie, morawskie, austryackie i inne. Oto w tych krajach znajdują się w każdym mieście, miasteczku i większej wsi tak zwane „Verpflegsstationen", gdzie podróżujący czeladnik lub terminator otrzymuje bezpłatny nocleg i posiłek. Ale te domy noclegowe krajowe są równocześnie biurem pośrednictwa pracy, każdy może tam bezpłatnie otrzymać termin lub robotę. U nas założono wprawdzie powiatowe i miejskie biura pracy, ale tam zgłaszają się przeważnie robotnicy rolni, lasowi lub folwarczni.

Wskazanem by zatem było, by każde stowarzyszenie zakładało takie biura pośrednictwa pracy, a z pewnością wkrótce już okaże się pomyślny skutek.

Na ostatku musimy słów parę rzucić pod adresem rodziców. Wywiązała się u niektórych, a często i u majstrów, mania kształcenia dzieci. Więc posyła się synów do szkół, łoży się na nich często do 30 roku ich życia i dalej nawet, a wkońcu taki uczony „pan" zostaje bezpłatnym praktykantem przy jakimś urzędzie. I klepie biedę, żyje od pierwszego do pierwszego. A ile to razy tak się trafi, że syn szkół nie skończy, zostaje gryzipiórkiem za parę guldenów, bo do terminu za późno, a do urzędu za wysoko. A gdyby ci synowie wyuczyli się rzemiosła, mieliby byt znośny, a przedewszystkiem spokojne życie.

Gdy rodzice będą rzemiosło uważali za podstawę bytu dla swych dzieci, z pewnością doczekają się z nich pociechy.

Środki pomocnicze w piekarstwie.

(Ciąg dalszy.)

Do bardzo rozpowszechnionych środków pomocniczych w piekarstwie używanych, należą różne przetwory słodowe, o czem już niejednokrotnie pisaliśmy, a które w stanie płynnym lub jako mączka wchodzą do handlu.

Przedtem był słód używanym wyłącznie tylko w browarnictwie. Ponieważ ale w najnowszych czasach pewne przetwory słodowe poczęto używać też w piekarstwie, przeto zajmującem będzie podać coś

o nich do wiadomości. Słód wyrabianym bywa głównie z jęczmienia, w niektórych atoli krajach wyrabiają go z kukurydzy, pszenicy i ryżu. Najodpowiedniejsze ziarno do przetworu słodowego posiada jęczmień węgierski, z którego też wyrabianym bywa znany ekstrakt słodowy, diamalt. Jak mąka z węgierskiego zboża dzierży pierwszeństwo przed innemi, tak i słód z jęczmienia węgierskiego jest najlepszym. Jęczmień się zwilża, potem rozsypuje się go w cienkich warstwach na ogrzanej posadzce cementowej, kamiennej lub glinianej. Jęczmień poczyna kiełkować, wtedy się go przegarnia w pewnych odstępach czasu, a gdy kiełkowanie doszło już do pewnego stopnia, czyści się go w młynkach, kiełki i łuska odpadają i słód jest gotowy. Wygląda to bardzo pojedynczo w rzeczywistości, ale fabrykacya taka przechodzi różne ważne chemiczne i fizyczne procesy, które wymagają nadzwyczajnej pracy i wielkiej znajomości rzeczy. Jeśli się bowiem nie zwilży należycie ziarna, nie odpadnie łuska, za wiele zwilżenia szkodzi również. Nie rozsypie lub nie przegarnie się należycie ziarna, to ono pleśnieje i jego wartość spada. Nie pozwoli się dość długo kiełkować, to nie wytworzą się potrzebne chemiczne pierwiastki, jeśli zaś za długo, to tu wytwarza się osad, wytwarzający zawiele ekstraktu. Czyści się za mało, nie wytworzy się słód, czyści się za wiele, szkodzi to diastazie, itp. Co to jest diastaza? Jest to okaz natury, mieszczący się w każdem żyjącem i odżywiającem się stworzeniu i w roślinach. Diastaza przy roślinach ciągnie pokarm i siłę rośnięcia z ziemi, powietrza, wody. Ta siła ukrywa się później w listkach, w pniu, w korzeniu i w nasieniu i tworzy dla rośliny komorę zapasową; daleko byśmy doszli, gdybyśmy chcieli u każdej pojedynczej rośliny działalność diastazy przedstawić. Ograniczymy się tylko na tych roślinach, które służą człowiekowi jako pokarm, a więc zboże i ziemiaki. W ludzkim organiźmie mieści się siła w szpiku i w mięśniach. Tutaj przetwarza diastaza swoje przemiany mieszczącej się w spożytych pokarmach siły w skupione materye cukrowe. Gdy ziarno poczyna kiełkować, (to samo da się o ziemiakach powiedzieć) to znajduje ono potrzebne przy kiełkowaniu pożywienie nie w ziemi, ale ucieka się do swej komory zapasowej. Zużyta stamtąd siła daje pożywienie, musi przejść jednak przedtem pewne przemiany, a te stwarza znowu siła natury, diastaza. W ten sposób zaopatrzoną jest wskutek diastazy siła do kiełkowania potrzebna i pierwsze potrzeby przy rozwijaniu się rośliny są zapewnione. A gdy się później rozwinęły korzonki i roślina przebiła powierzchnię ziemi, to jej organizm czerpie już pożywienie z ziemi, powietrza i wody. Ziarno jest wtedy zwyczajnie próżne i wiele roślin zrzuca z siebie wierzchnią powłokę ziarna. Diastaza w ziarnie jest pierwiastkiem o zawartości białka i zasila się w czasie kiełkowania znajdującem się w ziarnie białkiem. W pewnem stadium kiełkowania osiąga diastaza swoją najwyższą siłę. Przy sporządzaniu diamaltowego słodu do celów piekarskich jest więc bardzo ważnem, by proces kiełkowania właśnie w tem stadyum przerwać. To uskutecznia się w ten sposób, iż kiełkującemu ziarnu przez odpowiednie zastosowanie odbiera się wodę. W ten sposób znajduje się diastaza w najwyższej ilości w słodzie. Ten wysoce diastazyjny słód przerabia się następnie dalej. Ale o tem pomówimy w następnym numerze.

(C. d. n.)

Sprawy bieżące.

Ze szkoły piekarskiej. Pierwsza konferencya szkolna w obecności grona nauczycielskiego i Wydziału szkolnego odbyła się dnia 2. marca b. r. Na ogół szkoła nie pozostawia nic do życzenia. Frekwencya uczniów jest silna; natomiast żalono się, że nie wszyscy uczniowie regularnie do szkoły chodzą, a znaleźli się nawet dwaj majstrowie, którzy wcale uczniów do szkoły nie posyłają. Po raz ostatni ostrzegamy, gdyż będzie to miało zgubne skutki tak dla tych opieszałych majstrów, jak i dla niechętnych uczniów. Żalono się również, iż wielu uczniów przychodzi do szkoły w nieczystym stanie. Zwracamy uwagę, iż do szkoły powinno się tak chodzić jak do kościoła, bo szkoła to dom Boży. W przyszłości nie omieszkamy piętnować wszelkie braki, z winy majstrów lub uczniów powstałe.

Pisząc o szkole, nie możemy z żalem pominąć faktu, iż krakowska Izba handlowo-przemysłowa *odmówiła subwencyi* na zawodową szkołę piekarską, motywując odmowę brakiem funduszów. Sądzimy, iż krakowska Izba rozporządza chyba znacznymi funduszami, by nie miała się znaleść pewna kwota, i na taki cel, jak poparcie jedynej polskiej szkoły piekarskiej — dlatego odmowa tem dziwniejsza się wydaje. Może jednak w przyszłym roku znajdą się potrzebne fundusze!

Z Krakowskiej Izby rękodzielniczej. Onegdaj odbyło się posiedzenie ścisłego komitetu budowy domu rękodzielniczego pod przewodnictwem prezesa p. Kosobuckiego. — Komitet, trzymając się uchwały ogólnego komitetu, ułożył projekt szkiców do planów budowy — wyszczególniając cele, na które lokali potrzebuje i jakich to lokali. Przedewszystkiem znajdować się ma lokal dla Izby rękodzielniczej z potrzebnemi biurami, duża sala na zebrania rękodzielnicze (a może służyć i na inne cele w mieście) — sala na posiedzenia wydziału Izby, sala cechowa, kancelarya instruktora przemysłowego, kancelarya syndyka Izby, lokal dla Kasy chorych majsterskiej, lokal dla banku rękodzielniczego, duży lokal parterowy na bazar dla sprzedaży wyrobów i narzędzi rękodzielniczych, sala na czytelnię dla członków Izby, lokal klubowy, lokal na redakcyę pism zawodowych, lokal „Wzajemnej Pomocy" rękodzielników i przemysłowców, lokal dla stowarzyszeń czeladzi rękodzielniczej, sala na czytelnię dla terminatorów, lokal na przytułek dla starców majstrów rękodziel. Projekt ten przedłożono magistratowi do rozpatrzenia, celem obliczenia rozmiarów wydzielić się mającej parceli pod tę budowę. Pierwsze szkice budowy wykona p. architekt Zawiejski.

Szkoła przemysłowa w Krakowie. W prezydyum magistratu m. Krakowa odbyło się podpisanie kontraktu darowizny przez gminę gruntów pod budowę państwowej szkoły przemysłowej. Kontrakt podpisali: imieniem skarbu państwa p. delegat Tedorowicz, imieniem gminy: prezydent miasta Dr. Leo, oraz radni: Dr. Bobilewicz i Dr. Guńkiewicz, jako notaryusz interweniował p. Klemensiewicz, ze strony magistratu obecny był urzędnik Dr. Wydro. Darowizna nastąpiła na podstawie uchwały Rady miasta. Ofiarowane grunta znajdują się przy ulicy Żabiej i obejmują przestrzeń 1 hektar 42 ary 71 m² = 3968 sążni kwadratowych. Wartość sążnia gruntu w tej stronie przyjąć można za kwotę 100 koron, zatem ogólna wartość przedstawia poważną sumę blisko 400.000 koron. Sprawa budowy tak potrzebnego dla szkoły przemysłowej gmachu ciągnie się od długiego czasu; spodziewać się można, że obecnie, otrzymawszy grunt pod budowę, rząd przystąpi jak najrychlej do rozpoczęcia robót. Przedewszystkiem idzie o ostateczne zatwierdzenie oferty na budowę i przedłożenie jej ministerstwu przez Radę szkolną krajową. Niewątpliwie Rada szkolna w interesie szkoły załatwi sprawę jaknajrychlej.

W sprawie rządowego projektu ubezpieczenia ogólnego donosimy, iż na ankiecie we Lwowie w dniu 10 stycznia i na wiecach w Przemyślu dnia 14 lutego i w Tarnopolu dnia 28 lutego uchwalono następujące rezolucye:

1) Ubezpieczenie dla majstrów musi być przymusowe. Należy ich ubezpieczyć na wypadek niezdolności do pracy i na starość.

2) Wkładki na ubezpieczenie muszą być ściągane w drodze dodatku do podatku zarobkowego.

3) Podstawą przymusu ubezpieczenia ma być przynależność do czwartej klasy podatku zarobkowego, bez względu na stan majątkowy majstra.

4) Majstrów, którym z powodu polepszenia się stosunków materyalnych nie podlegają już przymusowi ubezpieczenia, mają być spłacone wkładki zwrócone.

5) Majstrów, którzy sami podlegają przymusowi ubezpieczenia, należy zwolnić od płacenia ¹/₂ wkładek za robotników.

6) Zakłady ubezpieczenia nie powinny być scentralizowane, lecz utworzone na każdy kraj koronny z osobna.

7) Granicą wieku dla uzyskania renty na starość ma być rok 55 życia.

8) Wdowy i sieroty powinny być za osobną opłatą ubezpieczone na rentę.

9) Kasy chorych przy stowarzyszeniach przemysłowych muszą być zatrzymane jak dotychczas.

Ze względu na to, że akcya całego stanu rękodzielniczego w kraju musi być w tym kierunku jednolitą, upraszamy o łaskawe powiadomienie nas o wszelkich krokach, jakieby w tej sprawie gdziekolwiek w kraju przedsięwzięte zostały.

Na odbytem onegdaj walnem zgromadzeniu krakowskiej Izby handlowo-przemysłowej przewodniczący podał do wiadomości Izby, że namiestnictwo nie zgodziło się na wniosek Izby i magistratu, w sprawie kompetencyi urzędowej komisyi egzaminacyjnej w Krakowie. Kwestya ta ma specyalne znaczenie dla Krakowa, gdzie część majstrów rękodzieła rzeźniczego, piekarskiego i stolarskiego nie jest dotąd dopuszczoną do organizacyi przemysłowej. Wskutek uchwały komisyi połączonych sekcyi podjęła Izba swój pierwotny wniosek i wystosowała przedstawienie w tym duchu do namiestnictwa.

Przegląd mączny.

Zupełnie odmiennie przedstawiały się stosunki handlowe w przedostatnim tygodniu. Nastąpiła era silnych mrozów i śniegów. Na targach *zagranicznych* silna tendencya się wzmogła. *W Ameryce* zwyciężają haussyści, *w Argentynie* zachowują wskutek nieodpowiedniej pogody i zawiedzionych oczekiwań, wielką rezerwę. *Australia* wysyła większe ilości zboża a ze strony *Indii* oczekują również wzmożenia się ruchu wywozowego. *W Anglii* utrzymuje się cena co do towarów okrętowych, natomiast cena zboża na targach młynarskich wskutek mniejszego zapotrzebowania, nieco spadła. *W Berlinie* utrzymuje się wysoki stan ceny pszenicy. Zapasy pszenicy wciąż się zmniejszają, stan zasiewów budzi obawy, popyt dość silny, Tendencya silna. Usposobienie co do **żyta**: spokojne. Na targach *austryo-węgierskich* t. j. na efektywnych i terminowych (w Budapeszcie) tendencya bardzo silna, ceny zboża i **mąki** idą konsekwentnie w górę, jakkolwiek konsumcya mąki wykazuje te same ujemne strony co dotychczas. Przyczyny są: sprawozdanie węg. ministerstwa rolnictwa o *niezadowalającym* stanie zasiewów na Węgrzech i konflikt ze Serbią. Wielkich zapasów pszenicy nigdzie nie ma i jest zatem bardzo możliwem że stoimy *w przededniu haussy o ogromnych rozmiarach. W Budapeszcie* płacono za pszenicę efektywną 13·90 do 14·10. Interes co do żyta spokojny a wyższe ceny powstały tylko wskutek notowań giełdy terminowej.

Na giełdzie *terminowej* w chwili pisania niniejszego sprawozdania notowano **pszenicę** na *kwiecień*, 13·35, na *maj* 13·20, na *październik* 11·43, **żyto** na kwiecień 10·58, na październik 9 70, oferty i chęć kupna: mierne, usposobienie: silne. Nie wątpimy że ceny pójdą dalej w górę, jakkolwiek stosunkom węgierskim nie bardzo dowierzać należy.

My *w Galicyi* żyjemy również pod znakiem haussy. Pszenicę płacą przeciętnie 12·10 stacya, loco popyt: wielki, brak zapasów, tendencya silna. Żyto 6·15, popyt: słaby, oferty: mierne, tendencya przyjemna. *Mąka pszenna* we Lwowie Nro 0 39, Nro 1 38, Nro 2 36·50, Nro 3 35·50, Nro 4 34·50, Nro 5 33·50, Nro 6 30·50, Nr. 7 22·75, Nro 8 17. 50 żytnia Nro 1 K. 30·50. Gatunki 0—1 bardzo poszukiwane, tak samo 7—8, popyt na 2—6 zawsze jeszcze słaby. Zapasy: dość znaczne, chęć kupna: lepsza, tendencya: silna. Spodziewają się dalszych podwyższeń. Wogóle sytuacya bardzo niepewna.

Orzeczenia sądów przemysłowych.

III.

A) (Orzeczenie sądu wiedeńskiego). Jeśli dojdzie do wiadomości pracownika jeszcze w czasie jego pracy, że znajdująca się u pracodawcy jego książka robotnicza zaginęła, a nie poczyni wcześnie żadnych kroków, aby mu duplikat wydanym został, traci prawo do odszkodowania za nie czasowe wydanie mu książki. Skarga została odrzucona.

Powody: Po przesłuchaniu obu stron było skarżącemu wiadomem około Bożego Narodzenia, iż jego książka robotnicza zaginęła, a mimo to pracował do 22. stycznia następnego roku. Rzeczą skarżącego było postarać się u odnośnej władzy o wydanie mu duplikatu. Gdy jednak tego zaniedbał i przez

rok nic nie uczynił, aby książkę odzyskać, to ponosi sam winę ewentualnej własnej szkody. Powody skargi oddalono zatem jako nieuzasadnione.

b) Wyrażenie się robotnika „nasz pan jest chytry, co buduje, wszystko przepisuje na żonę“, stanowią obrazę czci właściciela przemysłu. (Orzeczenie sądu przemysł. w Cieplicach).

Powody: Robotnik powinien wykonywać tylko polecone mu roboty, a nie krytykować dalszej działalności pracodawcy. Powyższe wyrażenie narazić może pracodawcę na konflikt, stanowi też tem samem obrazę jego czci i może w małym stopniu zachwiać jego kredyt. Równocześnie oddala się oskarżonego z jego żądaniem co do 14 dniowego wynagrodzenia za natychmiastowe wydalenie. Nie przychyla się też sąd do wywodów oskarżonego, jakoby minął termin, upoważniający do skargi, albowiem skarżący wniósł skargę w dniu, w którym o popełnionym przez oskarżonego czynie się dowiedział.

c) (Orzeczenie sądu przemysł. w Libercu). Jeżeli pracodawca kwestyonuje przy umowie natychmiastowe wypowiedzenie i wyrazi się „to jest obojętnem, a spodziewam się że do tego nie przyjdzie“ a gdy robotnik natychmiast wstąpi do pracy, to robotnik nie może porzucać natychmiast pracę, gdyż w słowach „to jest obojętnem“ nie ma powiedzianem, by miano z prawa natychmiastowego wypowiedzenia korzystać, ale wyrażenie to tłumaczyć należy w ten sposób, iż przez nie dano możność do przedłużenia żądań i wyznaczenia czasu do wypowiedzenia. (C. d. nast.)

Wiadomości lekarskie

potrzebne piekarzowi.

Krwawienie z nosa. Krwawienie z nosa pochodzi od rozerwania naczynia krwionośnego błony śluzowej nosa. Przyczyną jest najczęściej uderzenie się, skaleczenie dłubaniem palcem, spadnięcie i t. p. Ale równie często krwawienia takie powstają wskutek uderzeń do głowy, po pracy, u suchotników, u chorych na serce, u osób mających wole.

Ponadto niektóre choroby usposobiają do krwotoków. I blednica, tyfus, zimnica, czas rozwoju płciowego (zwłaszcza u dziewcząt).

Małe krwawienie z nosa nie ma znaczenia żadnego, większe jest niebezpiecznem z powodu następstw, z utraty krwi wynikających; należy je przeto tamować śpiesznie, a nawet zawezwać lekarza, jeżeli domowe środki nie wystarczają. Często powtarzające się krwotoki nosowe wzbudzają podejrzenie jakiejś poważniejszej choroby. Wciąganie zimnej wody lub octu nie wpływa w cale na zatamowanie się krwawienia; lekkie krwotoki ustają same przez się przy spokoju i przechyleniu głowy w tył (a nie ku przodowi jak zwykle się robi przy krwawieniu). Obok tego krwawiące miejsce można watą zatamować, wtłaczając ją w nozdrza, dalej przestrzykiwać wodą lodową lub gorącą lub sokiem cytrynowym, lub też odwarem ze skrzypu.

Astma. Napady wielkiej duszności, występujące dosyć często, nazywamy *astmą albo dusznością*. Właściwą przyczyną astmy jest prawdopodobnie kurcz mięśni oddechowych wskutek chorobowego wpływu nerwów, często jednak bywa dziedziczną lub powstaje po przebyciu chorób płuc. Napady najczęściej zdarzają się na wiosnę i w jesieni, przy zmianach pogody i przeziębieniach. Przed właściwym napadem uskarżają się chorzy na uczucie niedomagania, duszności i strachu. Sam napad powstaje nagle, najczęściej w nocy i tak silnie, iż chorym zdaje się że uduszą się. Chorzy tacy powinni wystrzegać się zaziębienia, szczególniej na wiosnę i w jesieni. Pomaga im bardzo systematyczna kuracya zgęszczonem powietrzem, lecz, niestety, nie wszędzie istnieją potrzebne do tego urządzenia i przyrządy.

Pojedynczy napad można przerwać lub osłabić wdechaniem chloroformu, nalanego na chusteczkę lub watę; istnieją także pewne leki narkotyczne, w postaci papierosów urządzone, które astmatycy palą, nieraz z dobrym skutkiem. W ciężkich wypadkach doskonale działają silne środki nasenne, lecz dopiero po wyczerpaniu innych lżejszych środków wolno ich używać i to wedle przepisu lekarza. Istnieje jeszcze t. zw. *astma sercowa* a przyczyna jej tkwi w unerwieniu lub osłabieniu mięśni sercowych. Przebieg jej jest znacznie gorszym, częściej i prędzej wywołuje śmierć. Chorzy na nią powinni unikać wszelkich wzruszeń i zmęczenia, szczególniej zaś gniewu. Dbać powinni o regularne wypróżnienia, mało o napad. Prócz powyżej wspomnianych środków, można podczas napadu stosować środki odciągające jak gorczycznik na piersi i plecy.

DROBIAZGI i POUCZENIA.

Poseł Battaglia ustanowiony został zastępcą wszystkich trzech galic. izb handlowych celem strzeżenia interesów tychże wobec centralnych władz wiedeńskich.

Kredyt dla rękodzielników. Z Wiednia donoszą: Zamierzonem jest utworzenie w najbliższym czasie organizacyi spółek dla kredytu rękodzielników i utworzenie centralnego biura dla sprzedaży i nabywania materyałów surowych. Ta organizacya ma rozciągać się na całe państwo. Wszystkie spółki mogą przystąpić do niej z pewnym udziałem. Ma to być instytucya na wielką skalę. Spółki zarobkowe wiedeńskie mają przystąpić do niej z kapitałem 40 — 50 milionów koron.

W sprawie wiecu piekarzy. Wiadomość o bliskiem zwołaniu wiecu piekarskiego wywołała w całym kraju żywe zainteresowanie. Jeden z naszych prenumeratorów pisze do nas w tej sprawie co następuje: „Z inicyatywy Szan. Redakcyi podniesiona myśl zwołania „wiecu piekarskiego“ znajduje chwalebne uznanie i cel. Jednakowoż proponuję z mej strony, czyby nie było pożądanem zwołać wiec gdzieś w środku kraju np. Rzeszów, Jarosław, Przemyśl — bo Kraków jest dla niektórych za daleko do podróży i czasu straty. Proszę zatem się zastanowić i moją propozycyą dysponować. Również proszę obszerny materyał przygotować do mającego się odbyć wiecu, by postulaty były należycie fachowo i gruntownie opracowane, w przyszłości dałoby się na tem polu dużo polepszyć“.

W sprawie tej z naszej strony nadmieniamy, iż krakowski cech czyni przygotowania do tego wiecu, by wypadł jak najokazalej. Z powodu, iż nie ze wszystkimi cechami przyszło dotychczas do porozumienia, nie możemy jeszcze w tym numerze podać szczegóły wiecu.

Długi wiek. W Budziejowicach zmarł majster piekarski Maciej Hugler w wieku 100 lat. Był w tem mieście najstarszym człowiekiem i trzymał się krzepko do ostatnich dni życia.

Zasądzenie piekarza. Sąd w Nowej Soli nad Odrą zasądził tamtejszego piekarza na 60 koron grzywny za to, iż tenże używał do wyrobu chleba tartej mąki ze starych bułek. Sąd uznał to jako fałszowanie środków spożywczych.

Co wolno w sklepie spożywczym sprzedawać? Oprócz wyrobów z ciasta (pieczywo białe i czarne) wolno sprzedawać: drzewo rąbane, smolaki, jaja, polne i ogrodowe jarzyny jak: ziemiaki, ogórki, cebula, czosnek, kapusta w głowach i kiszona, rzepa, pomidory, jarzyna wszelkiego rodzaju, papryka, mak, kmin, majeranek, pokarm dla drobiu i ptaków dalej bób, soczewicę, fasolę, groch, mąkę, krupy wszelkiego rodzaju i kasze, wyroby z mleka (masło, ser, śmietana), owoce wszelkiego gatunku tak surowe jak i suszone włącznie z powidłami, owoce południowe, siano, słoma, sieczka, sól kuchenna, ocet, smarowidło do butów, piasek, opiłki, trociny, słomianki, miotły, olej lniany i rzepakowy, nasiona zbóż jarzyn i kwiatów itp.

Kto pierwszy piekł pączki? Pytanie to jest nie rozstrzygnięte, gdyż różne podania o tem różnie głoszą; jedni przypisują wynalazek tego przysmaku Berlinowi, drudzy Wiedniowi. Najprawdopodobniej atoli pączek ujrzał po raz pierwszy światło dzienne we Wiedniu. Oto w rocznikach starych tego miasta czytamy, iż w roku 1690 niejaka Cecylia Kraft, piekarka bułek a właściwie „bucht“, mająca swój kramik na „Pfeilertor“, rozpoczęła piec „bułeczki pulchne, białe, słodkie a miękkie i różne inne rzeczy na smalcu“, które w lot znalazły licznych odbiorców. Wiedeńczycy nazwali to pieczywo „kulami Cecylii“. Szczególniej w karnawale sklep Krapfowej był w oblężeniu. Później ulepszyła Krapfowa swoje pieczywka w ten sposób. iż dodawała do środka konfitury owocowe. Pierwszy taki wyrób znalazł się na stole na balu u hrabiny Bathyany, urządzonym przez nią na cześć księcia Eugeniusza. Powoli sława pączków rosła i za granicą, a nieszczęśliwa królowa francuska Marya Antonina tak w nich zasmakowała, iż sprowadziła do Wersalu specyalnego piekarza. Jaki był koniec wynalazczyni pączków, które od niej otrzymały później nazwę „krapli“, roczniki nie zapisują. Wiadomo tylko, iż Karol VI. kazał „dla rozszerzenia ulicy“ zburzyć Pfeilertor a dzieci Krapfowej przeniosły się do Schottenhofu. Dziś pączek jest w czasie karnawału ulubionym przysmakiem wszystkich cywilizowanych narodowości.

Interesujące zeznania fabrykantów margaryny. „Związek niemieckich fabrykantów dla ochrony wspólnych interesów“ w Kolonii, w wydawanym przez siebie organie, który ma za zadanie popieranie interesów tego przemysłu, rozwinął ponownie żywą agitacyę, mającą na celu uznanie przez władze sanitarne kwasu benzoesowego, jako środka konserwującego margarynę. Organ „Związku niemieckich fabrykantów margaryny“ porusza tę sprawę w jednym z ostatnich numerów; pisze tam jak następuje:

„Chcąc odpowiedzieć na pytanie: czy dodatek kwasu benzoesowego do margaryny z pominięciem deklaracyi jest wykroczeniem przeciw §§ 10 i 11 ustawy o środkach spożywczych, należałoby pytanie to zmienić w ten sposób, czy środki konserwujące dla zachowania margaryny w stanie normalnym są dozwolone, czy nie? Na to pytanie musimy stanowczo odpowiedzieć potwierdzająco. Margaryna jest towarem, który dłuższy czas na składzie musi być przetrzymywany, a dla tej kategoryi towarów środek konserwucyjny dla zachowania ich normalnych własności jest niezbędny, co wynika nie tylko z punktu widzenia handlowego, ale leży także i w interesie konsumentów, przeto obecność środka konserwującego nie potrzebuje być deklarowaną. Możemy się też powołać na zdanie pewnej powagi naukowej, która orzekła, że: „Wobec dzisiejszego stanu nauki technicznej niemożliwem jest wytworzyć margarynę którąby można dłuższy czas przechować w dobrym stanie bez dodatków środków konserwujących“. A więc dodatek kwasu benzoesowego jako środka konserwującego jest dla margaryny koniecznością. Ilość dodawanej do margaryny soli benzoesowej wynosił około 0·1%, a w tem kwasu benzoesowego około 0·084%. Ta mała ilość nie wpływa ani na powiększenie wagi margaryny, ani na pogorszenie towaru w myśl § 10 ustawy o środkach spożywczych, gdyż nie jest szkodliwy dla zdrowia, a również, że dodatek ten do margaryny bez deklaracyi nie wykracza przeciw § 10 i 11 ustawy o środkach spożywczych“.

Tyle fachowe pismo niemieckich margaryniarzy w obronie dodatku kwasu benzoesowego do margaryny.

Dotąd rozpowszechnione było mniemanie, zwłaszcza w klasie średnio-zamożnej i uboższej ludności, że margarynowe masło kunerol (który także nie jest niczem innem, jak margaryną), że te surogaty masła nie są szkodliwe dla zdrowia i że można nimi w zupełności zastąpić masło naturalne. Dzięki reklamie, dobremu oczyszczeniu tłuszczów, a także i cokolwiek niższej cenie tych surogatów, konsumcya tego artykułu przybiera coraz szersze rozmiary. tak że nawet w wielu zamożnych domach kunerol i masło margarynowe stały się niezbędnym artykułem w gospodarstwie domowem.

Do fabrykacyi kunerolu, masła margarynowego i t. p. surogatów używany jest łój zwierzęcy i oleje; jakkolwiek jeden i drugi nie mają własności trujących, to jednak są trudno strawne i już przez to samo surogaty te nie mogą masła zastąpić ze względów zdrowotnych. No a cóż dopiero powiedzieć o tym niezbędnym dodatku kwasu benzoesowego. Nie jestem lekarzem, więc nie mogę osądzić, czy dodatek tego kwasu w rzekomej ilości 0·1% jest istotnie tak niewinnym, jak go panowie margaryniarze usiłują przedstawić. Ale gdyby nawet tak było, to jaką można mieć pewność, że w margarynie lub kunerolu znajduje się tylko wyżej wymieniona ilość kwasu benzoesowego, a nie 3, a może 10 razy większa? Faktem jest, że od czasu zaprowadzenia surogatów masła choroby żołądka i kiszek przybrały niebywałe przedtem rozmiary, tak że dziś prawie co drugi człowiek chory jest na katar kiszek lub żołądka.

Sprawa ta jest bardzo ważną, a władze sanitarne powinny nad sprzedażą surogatów sztucznego masła rozciągnąć jak najsurowszą kontrolę, gdyż od niej zależy zdrowie, a może i życie tysięcy ludzi, zwłaszcza mieszkańców miast!

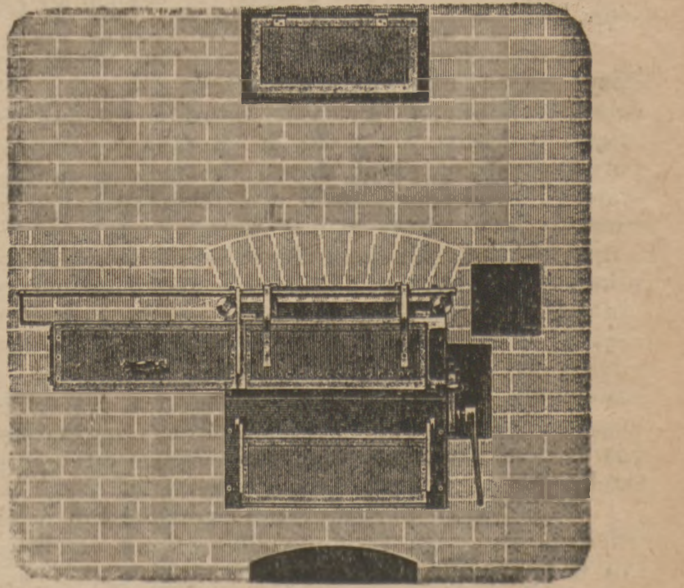
Terminy reklamacyi kolejowych. Terminy do wnoszenia reklamacyi w sprawach kolejowych są następujące:

1. Reklamacye o wynagrodzenie z powodu takiego uszkodzenia towarów, które nie da się dostrzedz powierzchownie, a stwierdzone być może dopiero w domu odbiorcy po odebraniu przesyłki, należy wnieść najpóźniej w przeciągu względnie przed upływem 7 dni pisemnie do odnośnej stacyi o skonstatowanie faktu, a raczej o zrobienie tak zwanego domowego opisu czynu.

2. Roszczenie z powodu spóźnienia względnie przekroczenia czasokresu dostawy bez względu na okoliczność, czy dostawa była zabezpieczona wyższą sumą, lub nie, należy wnieść pisemnie w ciągu dni 14, licząc od dnia odebrania przesyłki, do odnośnej c. k. Dyrekcyi kolei.

3. Reklamacye zaś dotyczące za wiele pobranych należytości przewozowych lub mylnego obliczenia tychże, muszą być wniesione do c. k. Dyrekcyi kolei państwowych przed upływem roku, licząc od dnia wykupna przesyłki.





N A D E S Ł A N E

„CZATY" nader zajmujący dwutygodnik satyryczno-polityczny, biorący wszystkich pokrzywdzonych w obronę, nielitościwie smagający wszelką kołtuneryę i nadużycia, wychodzi rok II. w Żywcu.

Przedpłata wynosi 6 koron rocznie.

Cenna książka. Jeszcze tylko szczupły zapas pozostał nader zajmującej książki „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej". Ktoby chciał ją sprowadzić, niech nadeśle 60 hal. w markach pocztowych a wyślemy ją odwrotną pocztą.

Ustawa przemysłowa, nader potrzebna dla każdego przemysłowca, jest do nabycia w naszej Administracyi po cenie 3 korony za egzemplarz.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.